



Istituto d'Istruzione Superiore "Federico Flora"

Istituto Tecnico per il Turismo

Istituto Professionale per i Servizi

Commerciali – Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera – Socio Sanitari

33170 Pordenone - Via Ferraris n. 2 Tel. 0434.231601 - 0434.538148 Fax: 0434.231607

Sito Web:

www.istitutoflora.gov.it

e-mail:

pnis00800v@istruzione.it

Casella Posta Certificata:

pnis00800v@pec.istruzione.it

C.f.:

80009070931



FONDI STRUTTURALI EUROPEI

pon 2014-2020



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Dipartimento per la programmazione e la Gestione delle
Risorse Umane, Finanziarie e Strutturali
Direzione Generale per interventi in materia di Edilizia
Scolastica per la gestione dei Fondi Strutturali per
l'Istruzione e per l'Innovazione Digitale
Ufficio IV

PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FSE)

Programma svolto

Anno scolastico:	2017/18	
Istituto (professionale/tecnico)	Indirizzo: Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera	articolazione: CUCINA
classe:	5 [^] BKC	
Disciplina:	Seconda lingua straniera TEDESCO	
docente:	FEDERICA DE ROSSI	
Libro di testo:	Brigliano, Doni, Venturini, <i>Paprika neu</i> , HOEPLI	

Moduli disciplinari

periodo/durata	titolo
Settembre-ottobre	Die Mahlzeiten: Frühstück, Brunch, Mittagessen, Abendessen. Colazione, brunch, pranzo, cena. Grammatik: Passiv, Präpositionen
Ottobre-novembre	Guten Appetit! Vorspeisen (kalte Vorspeisen, warme Vorspeisen, Rezept Carpaccio. Antipasti freddi, caldi, ricetta del carpaccio. Rezept: Gefüllte Paprika, Rezept: Quiche Lorraine. Ricetta: peperoni ripieni, Quiche lorraine Suppen (Zwiebelsuppe) Zuppe (zuppa di cipolle) Nudeln und Reis. (Rezept Nudeln mit Bologneser Sauce) (Pasta, ricetta: pasta con sugo alla bolognese)

	<p>Reis (Rezept Paprika Risotto) Riso, (ricetta: risotto con peperoni) Grammatik: Perfekt, Inversion, Imperativ</p>
Novembre-dicembre	<p>Hauptgerichte Fisch und Fischgerichte (Rezept gedünsteter Kabeljau) Pesce e piatti di carne (ricetta: merluzzo al vapore) Meeresfrüchte, Krustentiere und Weichtiere (Rezept Sautiert Jakobsmuscheln) Frutti di mare, crostacei, molluschi. Ricetta: capesante Fleisch und Fleischgerichte (Schwein, Geflügel, Wildgeflügel) (Ente mit Orangensauce). Pesce e carne (maiale, pollame, selvaggina) Grammatik: Satzbau</p>
Gennaio	<p>Zum Schluss Der Käse (Frischkäse, Weichkäse, Schimmelkäse, Schnittkäse, Hartkäse, Blauschimmelkäse). Il formaggio: formaggi freschi, teneri, erborinati, stagionati, gorgonzola Die Süßspeisen (Teige) Rezept Zitronentorte, Sachertorte auf Wiener Art. I dolci: impasti. Ricetta: torta al limone, Torta Sacher. Grammatik: Finalsatz</p>
Febbraio-marzo	<p>Alkoholische Getränke Bier, (Geschichte, Grundstoffe, Bierarten, Deutsche Biere, Bier und Speisen). La birra (storia, ingredienti, tipi di birra, birre tedesche, abbinamenti con il cibo) Wein (Weinerzeugung, Alkoholgehalt, Ideale Trink- und Serviertemperatur, Weine und Speisen, Qualitätskategorien, Deutscher Wein, Italienischer Wein). Il vino (produzione, grado alcolico, temperatura ideale, abbinamento con il cibo, categorie, vino tedesco, vino italiano). Grammatik: Adjektivdeklination</p>
Aprile-maggio	<p>Berlin Sehenswürdigkeiten, die Geschichte: Der kalte Krieg, Berlin und Mauerbau 1961, das Wendejahr, die ehemalige DDR, DDR Spuren. Filme: <i>Goodbye Lenin</i> e <i>Das Leben der Anderen</i> Berlino, attrattive turistiche, la storia, la guerra fredda, costruzione del muro 1961, l'anno della svolta, la DDR. Film: <i>Goodbye Lenin</i>, <i>La vita degli altri</i>.</p>

Pordenone, 12.06.18

Il Docente:
Prof. Federica De Rossi